

Εκλεκτοί Ποικιλιακοί Οίνοι

ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΛΟ

Ρετσίνα Ονομασίας κατά Παράδοση,
Λευκός Ξηρός



Ποικιλία: Ροδίτης, Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου, Μπαντίκι

Αμπελώνες: Από επιλεγμένα παλιά αμπελοτόπια με χαμηλές αποδόσεις που αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας

Έδαφος: Αμμοπηλώδες και ελαφρά επικλινές

Μικροκλίμα: Οι χαμηλές θερμοκρασίες και οι ικανοποιητικές βροχοπτώσεις του χειμώνα δίνουν τη σειρά τους στις ήπιες δροσερές καλοκαιρινές νύχτες, επιτρέποντας τη σωστή ωρίμανση των σταφυλιών και την παραγωγή εξαιρετικά ισορροπημένων οίνων.

Τρύγος : 15 έως 30 Σεπτεμβρίου

Οινοποίηση: Τα σταφύλια συλλέγονται με τα χέρια και μεταφέρονται προσεχτικά σε μικρά καλάθια. Ακολουθεί αποβοστρύχωση και αλκοολική ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες για την διατήρηση των φρέσκων αρωμάτων.

Μέσος όρος Παραγωγής

Σε φιάλες : 12.000 φιάλες

Οργανοληπτικά

Χαρακτηριστικά : Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, με πλούσιο βαλσαμικό άρωμα ρητίνης που επικρατεί αρχικά στο στόμα, αφήνοντας στην πορεία να αναδειχθούν τα πλούσια φρουτώδη αρώματα των ποικιλιών των σταφυλιών.



8-10 °C



11.5% vol



187 ml e & 750 ml e